EURO-GOURMET

Chef's RIVAL

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPE BOOKLET

THE ULTIMATE CHOPPING & MIXING MACHINE

Thank you for your purchase!

Check out our other great items online at www.LiveEuroGourmet.com

While at **www.LiveEuroGourmet.com**, you will see more unique and innovative products; watch product demonstrations; receive unparalleled customer service; you can download and print **FREE** user manuals, recipes and even garnishing secrets.

Visit us at
www.LiveEuroGourmet.com
or **www.USJesco.com**
to register your product.

WWW.USJESCO.COM

Innovative products online

INTRODUCTION

Euro-Gourmet Chef's Rival is a special machine. It can cut any kind of vegetables, such as carrots, lettuce, cabbage, potatoes, onions, etc.

The *Euro-Gourmet Chef's Rival* contains heavy-duty blades that will cut ten to twenty times faster than by hand, and it will cut everything into equal sizes.

The *Euro-Gourmet Chef's Rival* is for kitchen use. You can use it to make your own salsa, sauces, salad, or anything else you like to make, including snacks.

Besides cooking delicious meals, the *Euro-Gourmet Chef's Rival* is a handy machine when preparing to bake cakes and pies.

The *Euro-Gourmet Chef's Rival* is an ideal kitchen tool.

Caution: The blades are very sharp, so be careful. Please keep out of reach of children.

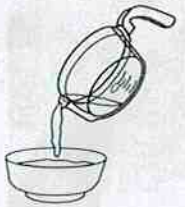
A. Place top cabinet on the bowl as shown. Firmly press down and insert the knob and arm on to the shaft.

B. To chop food, place the blade on the pole of the bowl, and then put the food to be chopped evenly around the bowl.

C. Place the top cabinet on the bowl, and then turn it clockwise to secure it.

D. With one hand, firmly place it on the top of the chopper, and with the other hand on the knob, turn the arm in a clockwise direction quickly to chop and mix the ingredients. The faster you turn the arm, the more finely chopped the food will be.

E. Sauces and liquids can be poured out of the bowl with the top cabinet and spout cover removed.



F. To whisk water from salads, place salad spinner in bowl and turn the handle.

TABLE OF CONTENTS

Salsa/Dip/Sauce

Salsa Fresca	1
Oriental Mango Salsa	1
Hawaiian Lomi-Lomi- Salmon Delight	1
Guacamole	1
Cucumber Salsa	1
Green Tomatillo Salsa	1
Mint Salsa	2
Spaghetti Sauce	2

Breakfast

Morning Energizer	2
Milk Shakes	2
Hash Brown	2
Hash Brown Omelette	3
Western Omelette	3

Salad

Tuna Salad	3
Egg Salad	3
Cole Slaw	3

Gourmet

Mamasita's Gourmet Base	4
Chicken Loaf	4
Strawberry Mousse	4
Gourmet Omelette	4
Salmon Surprise	4
Deviled Eggs	4

Euro-Gourmet
1421 Westway Circle Carrollton,
Texas 75006-3733 USA
800-425-3726 (Fax) 800-492-5888
www.LiveEuroGourmet.com

SALSA/DIP/SAUCE

Salsa Fresca

Ingredients
- 2 medium size ripe tomatoes (quartered)
- 1/4 medium size onion
- 4 sprigs cilantro (parsley)
- 2 cloves of garlic
- 1 tsp garlic salt
- 2 tbsp lemon juice
- 1 jalapeno (1/3 for mild, 2/3 for medium, all for hot and spicy)

Directions
Put all the ingredients in your ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** and mix to consistency desired. ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** spins make finer cuts.
Serve with tortilla chips.

Oriental Mango Salsa

Ingredients
- Salsa Fresca
- 1 medium size green or ripe mango

Directions
With your salsa already mixed, simply add in chunks of the mango to your ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** and mix.
Serve with chips just like your salsa and enjoy the mango difference.

Hawaiian Lomi-Lomi Salmon Delight

Ingredients
- Salsa Fresca
- 1/4 lb smoked salmon, cubed
- 1 tbsp BBQ sauce

Directions
With your salsa already mixed, add the cubed smoked salmon with the BBQ sauce in your ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** Mix and blend together.
Serve with tortilla chips and enjoy.

Guacamole

Ingredients
- 1/4 onion
- 2 garlic cloves
- 1 medium tomato
- 2 ripe avocados
- 2 tbsp lemon juice
- 1/2 tsp salt
- pepper to taste

Directions
Add all ingredients into ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** and blend until smooth.
Serve with fresh vegetables or corn chips.

Cucumber Salsa

Ingredients
- 1/2 small onion
- 1-1/2 medium tomato
- 1/2 bunch of cilantro
- 1/2 peeled cucumber
- 1/4 tbsp medium hot chilli's, salt to taste

Directions
Add all ingredients in small pieces and blend them in the ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** machine. Chill and serve.

Green Tomatillo Salsa

Ingredients
- 1 pound cold peeled tomatillo
- 1/2 medium onion
- 3 sprigs of cilantro
- 3 cloves of garlic

Directions
Place all ingredients into ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** machine and chop to desired consistency and pepper to taste.

SALSA/DIP/SAUCE

Mint Salsa

Ingredients

1/2 small onion
1 large tomato
1/2 mint brunch
2 green chilli's
1/8 tsp black pepper

Directions

Salt to taste. Chop in ***Euro-Gourmet Chef's Rival.***

Spaghetti Sauce

Ingredients

1 lb lean ground beef (optional)
1 can tomato paste
1 green pepper
5 medium size ripe tomatoes
2 medium onions halved
12 button mushrooms
5 garlic cloves
1 tbsp oregano
1/2 tbsp basil
2 cups water
olive oil

Directions

Use ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** to chop garlic cloves and set aside. In a pot, fry beef and add 2 tsp. of chopped garlic, and use remaining garlic for sauce. Add 1 tsp. of salt. Fry beef and garlic until beef is brown. Set aside. Use ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** to finely chop halved onion and set aside in bowl. Also chop the green pepper, button mushrooms and tomatoes and set aside. Pan fry onions, green peppers and chopped garlic in a little olive oil until onions are cooked. Add oregano and basil. Add beef, tomato paste and chopped tomatoes in mixture. Add 2 cups of water and allow sauce to simmer over low heat. Stir occasionally for about 45 minutes or until sauce thickens. Add salt, pepper and oregano to taste.

BREAKFAST

Morning Energizer

Ingredients

3 fresh squeezed oranges (chilled)
1 medium size banana (cut in 3 equal parts)

Directions

Put your banana in the ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** and puree it, pour over your freshly squeezed oranges. Mix and blend. *Serve in your sports glass and enjoy your morning zing! Can also be enjoyed any part of the day for a healthy boost of energy.*

Milk Shakes

Ingredients

1 cup of fresh strawberries (or your choice of fruit)
2 scoops of yogurt ice cream (your choice of flavor)
1 cup of milk

Directions

Put strawberries in your ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** and puree it. Open the lid and add the remaining ingredients. Mix and blend. Enjoy a healthy shake. Ideal for a night cap too.

Note: Yogurt ice cream may be substituted for real ice-cream if desired.

Hash Brown

Ingredients

2 large potatoes, brushed well or peeled
2 tbsp canola oil
1 tsp garlic powder

Directions

Quarter potatoes and drop in ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** spin and chop to consistency desired. One potato at a time. Mix garlic powder with chopped potatoes, heat up frying pan and add your canola oil. When pan is hot and ready, pour in your chopped potatoes, brown one side and then turn over and brown the other side. Serve with guacamole, salsa or ketchup as your sauce.

Hash Brown Omelette

Ingredients

brown hash as per Hash Brown recipe
2 eggs (or egg white only, if desired)
1 tbsp canola oil

Directions

Put all cooked hash brown in your ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** then add the eggs, blend and mix. Heat up frying pan and add in the canola oil, pour in mixed ingredients 1/2 portion at a time. Wait for eggs to get cooked on one side then flip over. When done, finish up with the remaining mix, follow the same procedure. Ready to serve and to be enjoyed.

Western Omelette

Ingredients

4 eggs
1 onion skinned and halved
1 green pepper
1/4 cup grated cheddar cheese
1/4 cup ham
1 tsp garlic powder
2 tsp canola oil

Directions

Put onion, green pepper and ham into ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** Finely chop and set aside. Use whipper blade attachment, then break eggs into ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** Beat thoroughly. Add onions, green pepper and ham into egg mixture. Mix thoroughly. Heat frying pan with canola oil over medium heat. Pour mixture into pan and fry. When egg mixture is cooked, fold in half.

Serve with grated cheddar cheese as topping.

SALAD

Tuna Salad

Ingredients

1 small can of tuna - drained
1/2 onion
2 stalks of celery cut into 1 inch sized pieces
1/4 cup pickles (sweet or dill)
4 tbsp mayonnaise

Directions

Combine all ingredients in ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** machine.

Serve on bread or crackers.

Egg Salad

Ingredients

6 large hard boiled eggs
1/2 small onion
1 celery stalk
1/2 (sweet or sour) pickle
3 heaping tbsp mayonnaise

Directions

Chop and blend in *Euro-Gourmet Chef's Rival.*

Cole Slaw

Ingredients

1/4 head red cabbage
1/4 head white cabbage
1 apple peeled, cored and halved
3 carrots scrubbed or peeled and cut into chunks
3 tbsp of lemon juice
3 tbsp of mayonnaise

Directions

Place all ingredients into ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** and chop until mixture is finely chopped. Serve immediately.

GOURMET

Mamasita's Gourmet Base

Ingredients

16 cloves of garlic
1 medium size onion
2 medium size tomatoes
3 tbsp canola oil

Directions

With your ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** finely chop, separately, each ingredient listed above and set aside in a plate ready for cooking. Heat up frying pan and add 3 tbsp of canola oil. When ready, drop the garlic and stir fry until flavor is released. Once the garlic turns brown, add in onion and stir fry until it becomes transparent. Add tomatoes and allow to simmer and stir in a manner that it mixes with all the ingredients. When it's shade turns orange-like in color, your base is now ready to mix.

Chicken Loaf

Ingredients

1 onion
1 pimento
1 celery stalk with leaves
3 sprigs cilantros

Directions

Chop all above ingredients in ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** machine. Steam chicken until tender, remove all skin and bones. Cook left over broth down to 1 cup and strain into vegetable mixture in medium sized bowl. Chop chicken and add salt and pepper to taste. Press into pan, chill and serve cold.

Strawberry Mousse

Ingredients

1 lb fresh or thawed strawberries
2 tbsp powdered sugar
4 tbsp custard
4 tbsp cream cheese

Directions

Place all ingredients into ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** and chop ingredients until they are a fine texture. Place in bowl and chill.

Serve plain or with short bread.

Gourmet Omelette

Ingredients

5 eggs
Mamasita's Gourmet Base
1 tbsp canola oil

Directions

Crack and drop eggs in your ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** and beat the eggs. Open the lid and add all of the Mamasita's Gourmet Base. Mix slowly for about 3 to 5 slow turns and you are ready to cook. Heat up the frying pan and add 1 tbsp of canola oil and pour portions desired (this should make about 2 to 3 portions). Cook one side then flip over continuously until the eggs are cooked and it's ready for serving.

Serve with rice or bread or even on the side for breakfast, lunch, or snacks. Enjoy the amazing blend of Mamasita's universal delight.

Salmon Surprise

Ingredients

8 to 16 ounces of canned or grilled pink salmon
Mamasita's Gourmet Base

Directions

As Mamasita's Gourmet Base turns orange-like in color, pour in the can of salmon with juice, if desired, and crush to chuck size while mixing with all the ingredients. Allow to simmer for 3 minutes, occasionally stirring and mixing all ingredients together.

Serve with rice or as a sandwich spread and on some occasions, use as a dip with chips and enjoy this surprise.

Deviled Eggs

Ingredients

4 hard boiled eggs cut lengthwise (remove yolks)
1/2 tsp mayonnaise
1/2 tsp Worcestershire sauce
1/2 tsp mustard
1/2 tsp paprika
1/2 tsp cayenne

Directions

Blend in ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** Pepper & salt to taste. Fill whites and chill.

EURO-GOURMET

Chef's RIVAL

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET LIVRET DE RECETTES

LE HACHOIR ET BATTEUR PAR EXCELLENCE

INTRODUCTION

Le *Chef's Rival* est un appareil de conception particulière. Il peut couper toutes sortes de légumes comme les carottes, la laitue, le chou, les pommes de terre, les oignons, etc.

Le *Chef's Rival*est muni de lames extra robustes qui hachent uniformément les aliments de dix à vingt fois plus rapidement que vous pouvez le faire à la main.

Le *Chef's Rival* est idéal pour le travail de cuisine. Vous pouvez vous en servir pour la salsa, les sauces, la salade et tout ce que vous souhaitez préparer pour le casse-croûte.

À part son utilité pour préparer de délicieux repas, *le Chef's Rival* est l'appareil idéal pour faire des gâteaux et des tartes.

Le *Chef's Rival* est l'accessoire idéal pour la cuisine.

Mise en garde : Les lames sont très tranchantes. Manipuler avec précaution. Garder hors de la portée des enfants.

A. Placer le coffret supérieur sur le bol. Fixer ensuite la manivelle à l'arbre en appuyant fermement.

B. Pour hacher, placer la lame sur l'axe central du bol, puis répartir les aliments de façon égale.

C. Placer le coffret supérieur sur le bol, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

D. Place une main fermement sur le dessus du hachoir, et avec l'autre main sur la poignée, tourne le bras dans la direction d'une aiguille d'une montre rapidement pour couper et mélanger les ingrédients. Le plus vite que tu tournes le bras, le plus fin la nourriture va être.

E. Retirer le coffret supérieur et le dispositif anti-éclaboussures avant de verser le mélange.

F. Pour essorer la salade, placer le panier dans le bol, puis tourner la manivelle.

TABLE DES MATIÈRES

Salsa/Trempette/Sauce

Salsa Fresca	1
Salsa à la mangue orientale	1
Salsa à la tomatillo verte	1
Saumon délicieux à l'hawaïenne	1
Guacamole	1
Salsa aux concombres	1
Salsa à la menthe	2
Sauce à spaghetti	2

Déjeuner

Énergiseur du matin	2
Lait frappé	2
Pommes de terre rissolées	2
Omelette aux pommes de terre rissolées	3
Omelette Western	3

Salades

Salade de thon	3
Salade aux œufs	3
Salade de chou	3

Gourmet

Mélange de base Gourmet Mamasita	4
Pain de poulet	4
Mousse aux fraises	4
Omelette Gourmet	4
Saumon surprise	4
Oeufs farcis	4

Euro-Gourmet
542 Evans Ave
Etobicoke, ON M8 W 24
800-425-3726 (Fax) 800-492-5888
www.LiveEuroGourmet.com

SALSA/TREMPETTE/ SAUCE

Salsa fresca

Ingrédients
- 2 tomates mûres moyennes (en quartiers)
- 1/4 oignon moyen
- 4 grappes de persil chinois
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à thé de sel d'ail
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 piment jalapeño (sauce douce 1/3, moyenne 2/3, pour sauce épicée et piquante mettre le piment en entier)

Préparation
Déposer tous les ingrédients dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** et mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus vous ferez tourner le ***Euro-Gourmet Chef's Rival***, plus les aliments seront hachés finement.
Servir avec les chips tortilla.

Salsa à la mangue orientale

Ingrédients
- Salsa Fresca
- 1 mangue verte ou mûre de grosseur moyenne

Préparation
Ajouter simplement des morceaux de mangue à la sauce Salsa Fresca déjà préparée dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** et mélanger.
Servir avec des chips tortilla tout comme la sauce salsa. Vous apprécierez la saveur de mangue.

Salsa à la tomatillo verte

Ingrédients
- 1 lb de tomatillos pelées et refroidies
- 1/2 oignon moyen
- 3 grappes de persil chinois
- 3 gousses d'ail

Préparation
Placer tous les ingrédients dans le *Hachoir éclair Gourmet 2000*, hacher jusqu'à l'obtention de la consistance désirée et poivrer au goût.

Saumon délicieux à l'hawaïenne

Ingrédients
- Salsa Fresca
- 1/4 lb de saumon fumé en cubes
- 1 c. à soupe de sauce barbecue

Préparation
Ajouter simplement les cubes de saumon fumé à la sauce Salsa Fresca déjà préparée dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** et mélanger les ingrédients.
Servir avec des chips tortilla pour un savoureux casse-croûte.

Guacamole

Ingrédients
- 1/4 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate moyenne
- 2 avocats mûrs
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/2 c. à thé de sel
- poivre au goût

Préparation
Mélanger tous les ingrédients dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** jusqu'à consistance lisse.
Servir avec des crudités ou des croustilles au maïs.

Salsa au concombre

Ingrédients
- 1/2 petit oignon
- 1 1/2 tomate moyenne
- 1/2 grappe de persil chinois
- 1/2 concombre pelé
- 1/4 c. à soupe de poudre de chile, sel au goût

Préparation
Ajouter tous les ingrédients un à la fois et mélanger dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** Refroidir et servir.

SALSA/TREMPETTE/ SAUCE

Salsa à la menthe

Ingrédients

1/2 petit oignon
1 grosse tomate
1/2 touffe de menthe
2 piments verts
1/8 c. à thé de poivre noir

Préparation

Saler au goût. Hacher dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival.***

Sauce à spaghetti

Ingrédients

1 lb de bœuf haché maigre (facultatif)
1 boîte de pâte de tomate
1 poivron
5 tomates mûres moyennes
2 oignons moyens coupés en deux
12 champignons ronds
5 gousses d'ail
1 c. à soupe d'origan
1/2 c. à soupe de basilic
2 tasses d'eau
huile d'olive

Préparation

À l'aide du ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** hacher les gousses d'ail et mettre de côté. Dans une casserole, faire frire le bœuf avec deux c. à soupe d'ail haché. Utiliser l'ail qui reste pour la sauce. Ajouter une c. à soupe de sel. Frire le bœuf et l'ail jusqu'à ce que le bœuf soit bruni. Mettre de côté. À l'aide du ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** hacher finement l'oignon et mettre de coté dans un bol. Hacher aussi le poivron, les champignons et les tomates et mettre de côté. Frire l'oignon, le poivron et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons soient cuits. Ajouter l'origan et le basilic. Ajouter le bœuf, la pâte de tomate et les tomates hachées au mélange. Ajouter deux tasses d'eau et laisser mijoter la sauce sur feu doux. Remuer occasionnellement pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le sel, le poivre et l'origan au goût.

DÉJEUNER

Énergiseur du matin

Ingrédients

Jus de trois oranges (refroidi)
1 banane moyenne (coupée en 3 parties égales)

Préparation

Mettre la banane dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** et réduire en purée. Verser ensuite le jus d'orange dans l'entonnoir. Mélanger.

Servir dans votre verre sport le matin comme énergiseur. On peut aussi faire un mélange au cours de la journée pour obtenir un regain d'énergie excellent pour la santé.

Lait frappé

Ingrédients

1 tasse de fraises fraîches (ou votre fruit préféré)
2 cuillérées de yogourt glacé (saveur au choix)
1 tasse de lait

Préparation

Mettre les fraises dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** et réduire en purée. Soulever le couvercle et ajouter les autres ingrédients. Mélanger. Buvez un lait frappé délicieux. Idéal avant d'aller au lit.

Remarque: *On peut substituer la crème glacée au yogourt glacé.*

Pommes de terre rissolées

Ingrédients

2 grosses pommes de terre brossées ou pelées
2 c. à soupe d'huile de colza canola
1 c. à soupe de poudre d'ail

Préparation

Couper les pommes de terre en quatre et les déposer dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** faire tourner et hacher jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Mettre une pomme de terre à la fois. Mêler la poudre d'ail aux pommes de terre hachées, chauffer la poêle à frire et ajouter l'huile de colza canola. Quand la poêle est prête, y déposer les pommes de terre hachées, brunir d'un côté et tourner pour faire brunir de l'autre côté. Rehausser de sauce guacamole, de salsa ou de ketchup et servir.

Omelette aux pommes de terre rissolées

Ingrédients

Suivre le mode de préparation pour brunir les pommes de terre rissolées
2 œufs (ou blancs d'œufs seulement, si désiré)
1 c. à soupe d'huile de colza canola

Préparation

Mettre les pommes de terre rissolées dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival,*** ajouter ensuite les œufs et bien mélanger. Chauffer la poêle et verser l'huile de colza canola. Déposer le mélange 1/2 portion à la fois. Attendre que les œufs soient cuits d'un coté, puis tourner de l'autre coté. Lorsqu'une portion est prête, continuer de la même façon avec le reste du mélange. Un met délicieux prêt à servir.

Omelette Western

Ingrédients

4 œufs
1 oignon pelé et coupé en deux
1 poivron
1/4 tasse de fromage cheddar râpé
1/4 tasse de jambon coupé
1 c. à soupe de poudre d'ail
2 c. à soupe d'huile colza canola

Préparation

Mettre l'oignon, le poivron et le jambon dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** Hacher finement et mettre de côté. Utiliser l'accessoire à fouetter. Casser les œufs dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival.*** Battre vigoureusement. Ajouter l'oignon, le poivron et le jambon au mélange d'œufs. Bien mélanger. Chauffer l'huile colza canola dans la poêle à frire à chaleur moyenne. Verser le mélange dans la poêle et frire. Quand les œufs sont cuits, plier l'omelette en deux.

Rehausser de fromage cheddar râpé et servir.

SALADES

Salade de thon

Ingrédients

1 petite boîte de thon, égoutté
1/2 oignon
2 branches de céleri coupé en morceaux d'un pouce
1/4 tasse de cornichons (sucrés ou à l'aneth)
4 c. à soupe de mayonnaise

Préparation

Combiner tous les ingrédients dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival.***

Servir sur du pain ou des craquelins.

Salade aux œufs

Ingrédients

6 gros œufs durs
1/2 petit oignon
1 branche de céleri
1/2 cornichon (aigre-doux)
3 c. à soupe combles de mayonnaise

Préparation

Hacher et mélanger dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival.***

Salade de chou

Ingrédients

1/4 chou rouge
1/4 chou blanc
1 pomme pelée, évidée et coupée en deux
3 carottes brossées ou pelées, et coupées en morceaux
3 c. à soupe de jus de citron
3 c. à soupe de mayonnaise

Préparation

Déposer tous les ingrédients dans le ***Euro-Gourmet Chef's Rival*** et hacher finement. Servir immédiatement.

Mélange de base Gourmet Mamasita

Ingrédients
16 gousses d'ail
1 oignon moyen
2 tomates moyennes
3 c. à soupe d'huile de colza canola

Préparation
Avec le *Euro-Gourmet Chef's Rival*, hacher finement et séparément tous les légumes et mettre de côté dans une assiette. Réchauffer l'huile dans une poêle à frire. Lorsque l'huile est chaude, sauter l'ail jusqu'à ce qu'elle brunisse, ajouter l'oignon et sauter jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les tomates et laisser mijoter tout en remuant pour bien mélanger tous les ingrédients. Quand le mélange tourne couleur d'orange, votre mélange de base est prêt à utiliser.

Pain de poulet

Ingrédients
1 oignon
1 piment type Jamaïque
1 branche de céleri avec les feuilles
3 grappes de persil chinois

Préparation
Hacher tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Chef's Rival*. Cuire le poulet à la vapeur jusqu'à tendreté et enlever la peau et les os. Mijoter le bouillon pour le réduire à une tasse et verser le bouillon filtré sur le mélange de légumes dans le bol de taille moyenne. Hacher le poulet et saler et poivrer au goût. Presser dans moule à pain, refroidir et servir.

Mousse aux fraises

Ingrédients
1 lb de fraises fraîches ou décongelées
2 c. à soupe de sucre en poudre
4 c. à soupe de crème pâtissière
4 c. à soupe de fromage en crème

Préparation
Placer tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Chef's Rival* et hacher les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Placer dans le bol et refroidir.
Servir tel quel ou avec du gâteau sablé.

Omelette Gourmet

Ingrédients
5 œufs
Mélange de base Gourmet Mamasita
1 c. à soupe d'huile de colza canola

Préparation
Casser les œufs, les laisser tomber dans le *Euro-Gourmet Chef's Rival* et les battre. Soulever le couvercle et ajouter le mélange de base Mamasita. Mêler le tout en 3 à 5 tours lentement et le mélange sera prêt pour la cuisson. Faire chauffer la poêle et y déposer 1 c. à soupe d'huile colza canola (suffisant pour 2 à 3 portions). Cuire un côté, tourner de l'autre côté et répéter jusqu'à ce que les œufs soient cuits et prêts à servir.
Servir avec du riz ou du pain ou comme plat d'accompagnement. Il est idéal pour rehausser le petit déjeuner, le déjeuner ou le casse-croûte. Vous adorerez le savoureux Mélange de base Gourmet Mamasita.

Saumon surprise

Ingrédients
8 à 16 onces de saumon en conserve ou grillé
Mélange de base Gourmet Mamasita

Préparation
Au moment où le Mélange de base Gourmet Mamasita passe à la couleur orange, verser le saumon en conserve et le jus, si désiré, et écraser en morceaux pendant que vous faites le mélange avec tous les ingrédients. Laisser mijoter pendant 3 minutes en remuant à l'occasion pour bien mélanger.
Servir comme trempette avec des croustilles pour un délice surprise.

Oeufs farcis

Ingrédients
4 oeufs durs coupés en deux, dans le sens de la longueur
1/2 c. à thé de mayonaise
1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
1/2 c. à thé de moutarde
1/2 c. à thé de paprika
1/2 c. à thé de cayenne

Préparation
Mélanger dans le *Euro-Gourmet Chef's Rival*.. Ajouter du sel et du poivre au goût. Farcir les blancs et refroidir.